GUÍA DEL PRODUCTO
MODELO 463269011

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de registro.

Número de serie _____
El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Fecha de compra _____

Para garantizar su satisfacción y Para el servicio de seguimiento, Inscriba su parrilla en línea, en **www.charbroil.com**

Si tiene alguna pregunta o si Necesita ayuda durante el Ensamblado, llámenos Al **1-888-430-7870**.

DUAL FUEL™

CONVERSIÓN-INMEDIATA

Conversión fácil de propano liquido (PL) al gas natural (GN)

Visite el pasillo de accesorios para parrillas para adquirir un kit completo.

Tiempo estimado de montaje: 30-40 minutos

El juego de conversión No. 5729581 se necesita para uso con gas natural

Las siguientes son marcas comerciales registradas de W.C. Bradley Co en la U. S. Oficina de Patentes y Marcas: Caldera®; Charcoal2Go®; Char-Broil®; American Gourmet®; Bandera®; Brush Hawg®; CB 940®; Char-Diamonds®; Char-Broil Charcoal/Gas®; Everybody Grills®; Grill 2 Go®; Grill 2 Go® Express®; Grill Lovers®; Infrared Grilling That's All About U®; Keepers of the Flame®; Magneto®; New Braunfels Smoker Company®; Patio Bistro®; Patio Caddie®; Patio Kitchen®; Pro-Sear®; RED®; Quantum®; Santa Fe®; Sear and Grill®; Sierra®; Signature Series®; Sure2Burn®; The Big Easy®; U®; Wild West Tradition®; y las siguientes marcas:

Las siguientes son marcas comerciales de W.C. Bradley Co: America's Legendary Barbeque Company™; Advantage Series™; Auto-Clean™;Chef Tested™; Commercial Series™; Designer Series™;; Diamond Flame™; Double Chef™; Everybody Outside™; FastStart™; FlavorMaster™; Front Avenue™; Grill 2 Go® Advantage™; Grill 2 Go® Ice™; Hog and Yard Bird™; H20 Smoker™; Infrared. Grilling's Juicy Little Secret™; Incredible Taste. Infallible Results™; Infrared Inside™; Let's Grill Something Together™; Longhorn™;; Precision Flame™; Quick2Burn™; QuickSet™; Ready When You Are™; Season, Set, And Savor™; Sizzle On The Grill™; SureFire™; Torchfork™; Trentino™; Universal Grill Parts™; You Bring the Party™ TEC™ es una marca registrada de Tec Parrillas de infrarrojos.

INDICE DE MATERIAS

Por su propia seguridad 2-3

Uso y mantenimiento 4-9

Garantía limitada 10

Lista de piezas 11

Vista esquemática de las piezas. 12

Armado 13-21

Resolución de problemas 22-24

Tarjeta de inscripción 27

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla lo indicado en los mensajes que se encuentran en todo el manual.

PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, ocasionará la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

PELIGRO

Si siente olor a gas:

1. **Cierre el paso de gas al aparato.**
2. **Apague toda llama al descubierto.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si el olor continúa, guarde lejos de la aplicación y llame inmediatamente su surtidor del gas o su cuerpo de bomberos.**

ADVERTENCIA

1. **No guarde ni use gasolina ni otros gases o líquidos inflamables cerca de éste ni de cualquier otro aparato.**
2. **No guarde un tanque de gas propano, que no esté conectado, cerca de éste ni de cualquier otro aparato.**

ADVERTENCIA

Sólo para uso particular. No lo use para fines comerciales.

ESTA PARRILLA SOLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES.

⚠ ADVERTENCIA:

Antes de empezar a ensamblar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de ensamblado y las instrucciones de uso y de cuidado.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ENSAMBLE ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

⚠ ADVERTENCIA:

El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.

⚠ ADVERTENCIA:

Ciertas partes pueden tener bordes cortantes, ¡especialmente las indicadas en el manual! Si es necesario, use guantes protectores.

ADVERTENCIA

PROPOSICION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión, que se producen al usar este producto, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

2. Este producto contiene substancias químicas, incluyendo el plomo y compuestos de plomo, que en el estado de California se sabe que las causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este

Medidas de seguridad para la instalación

- Utilice la parrilla, tal como se compró, sólo con LP (propano), el gas y el regulador / válvula de montaje suministrado. Si su parrilla es de doble combustible listo, un kit de conversión debe ser adquirido para su uso con gas natural.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales, o, en su defecto, con el **National Fuel Gas Code (o Código nacional sobre gases combustibles), y las normas NFPA 54 / ANSI Z223.1** y **Natural Gas and Propane Installation Code (Código de la instalación del gas natural y del propano), CSA B149.1**. El manejo y el almacenamiento de los cilindros de gas propano se debe realizar de conformidad con el código sobre gas propano **NFPA/ANSI 58**. No se debe usar la parrilla en vehículos de recreo ni en embarcaciones.
- Todos los accesorios eléctricos (tal como el asador) deben estar conectados a tierra de conformidad con los códigos locales, o con el **National Electrical Code (Código nacional sobre electricidad), ANSI / NFPA 70**. Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.

ADVERTENCIA

No intente reparar ni modificar la unidad de la manguera/la válvula/el regulador debido a un "supuesto" defecto. Toda modificación a esta unidad anulará la garantía y creará el riesgo de una fuga de gas e incendio. Use únicamente repuestos autorizados, suministrados por el fabricante.

ADVERTENCIA

El uso de macetas de más de 6 cuartos de la capacidad podría superar límite de peso de lado el quemador plataforma o lado plataforma lo que resulta en el fracaso de la parrilla carrito componentes.

USO Y MANTENIMIENTO

PELIGRO

- **NUNCA guarde los cilindros de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.**

- **Nunca cargue el tanque con más del 80% de su capacidad.**
- **Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas. Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.**
- **Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del cilindro y del aparato, y llame a los bomberos.**

Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

- CIERRE todas las perillas de control y la válvula del tanque. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Afloje el tornillo del tanque que se encuentra por debajo del estante inferior, y luego levante el tanque y sáquelo del carro. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la correa que vienen con la válvula. **Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.**
- Los tanques de gas desconectados, guardados o en transporte, deben tener instalada la tapa de seguridad (como se ilustra). No guarde el tanque de gas en sitios cerrados, tales como cocheras, garajes, porches, patios techados u otras edificaciones.

Tanque de gas propano

- **El tanque de gas que use con su parrilla debe cumplir los siguientes requisitos:**
- Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12 PULGADAS (30.5 cm) (diámetro) x 18 PULGADAS (45.7 cm) (altura), con una capacidad máxima de 20 lb. (9 kg).
- Los tanques de gas propano deben ser fabricados y codificados según las especificaciones para tanques de gas propano del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), oen Canadá, segúnlas normas CAN/CSA-B339, sobre cilindros,esferas y tubos para el transporte de mercancías peligros as del Ministeriode Transportes de Canadá(CT). El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.
- La válvula del tanque de gas debe tener:
  - Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o la parrilla.
  - Una válvula de paso de seguridad.
  - Un dispositivo de seguridad volumétrica (OPD por sus siglas en inglés) certificado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla de forma triangular. **Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.**

Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica

- El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor y venir con un collarín para proteger su válvula. Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

Tanque de gas en posición vertical para extraer el vapor

El gas propano (GLP)

- Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. **Para su seguridad**, al gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida), de modo que se pueda oler.
- El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.

Carga de los tanques de gas propano

- Recurra solamente a vendedores autorizados y con experiencia.
- El vendedor de gas debe **purgar el tanque nuevo** antes de cargarlo.
- El vendedor no debe cargar **NUNCA** el tanque de gas con más del 80% de su volumen. El volumen de propano en el tanque puede variar con la temperatura.
- Si el regulador está empañado, eso indica que el tanque está sobrecargado. Cierre de inmediato la válvula del tanque y solicite ayuda del vendedor de gas propano.
- No deje escapar gas propano a la atmósfera. Ésta es una práctica peligrosa.
- Solicite ayuda del vendedor de propano o de los bomberos, para vaciar el gas de su tanque. Identifique a los vendedores autorizados de propano de su región en la sección de "compañías de gas" de la guía telefónica.

Cambio del tanque de gas

•Muchos comerciantes minoristas que venden parrillas, le ofrecen la opción de cambiar su tanque de gas vacío mediante un servicio de recambio. Emplee únicamente empresas de recambio de buena reputación, que inspeccionen, carguen con precisión, verifiquen y certifiquen sus cilindros. **Cambie su tanque sólo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de tanques de gas de este manual.**

•Siempre mantenga los tanques de gas, nuevos y de repuesto, en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

•**Verifique que el tanque de gas, nuevo o de recambio, no tenga fugas ANTES de conectarlo a la parrilla.**

•Coloque la tapa para el polvo sobre la salida de la válvula del tanque de gas cuando no lo use. Instale únicamente el tipo de tapa para el polvo que viene con la válvula del tanque. Los otros tipos de tapas o tapones pueden dejar escapar el gas propano.

Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano

Por su propia su seguridad

•Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.

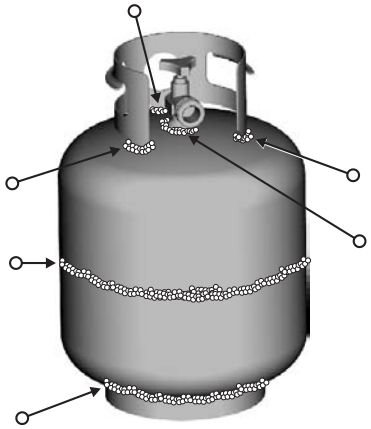
•No fume durante la prueba para detectar fugas.

•No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.

•La prueba para detectar fugas de la parrilla se debe efectuar al aire libre, en un área bien ventilada, alejada de toda fuente de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba para detectar fugas, mantenga la parrilla alejada de las llamas al descubierto o de las chispas.

•Use una brocha de pintura limpia y una solución de 50/50 de agua y jabón suave. Pinte con la solución jabonosa las áreas indicadas por las flechas en la ilustración que sigue.

▲ **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes del circuito de gas.



ADVERTENCIA

Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!

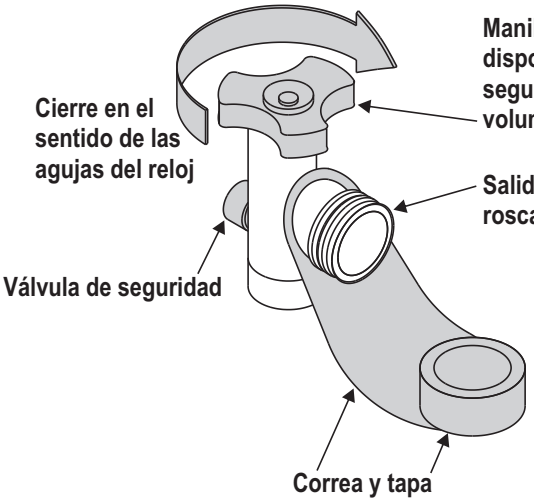
Como conectar el regulador al tanque de gas propano

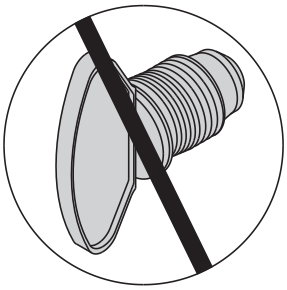
1.El tanque de gas debe quedar bien fijado a la parrilla. (Lea la sección de ensamblado.)

2.Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO (OFF).

3.CIERRE el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.

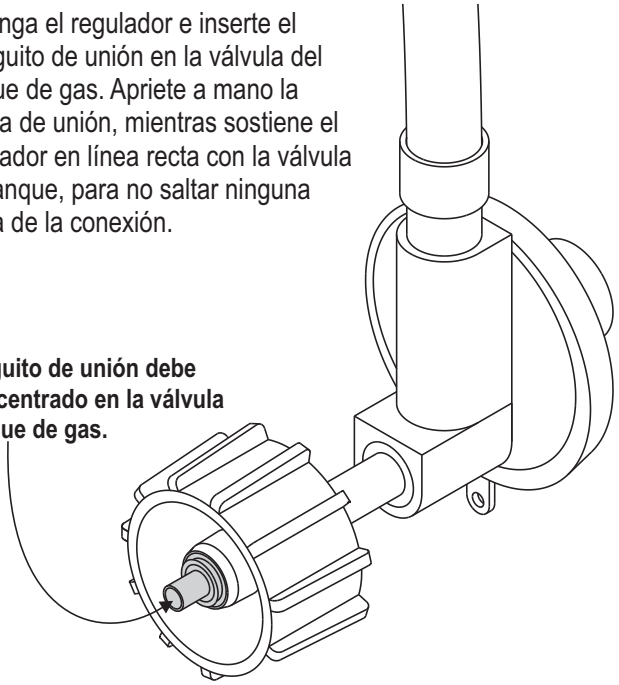
4.Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la correa que vienen con la válvula.


Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica
Cierre en el sentido de las agujas del reloj
Salida tipo 1, con rosca exterior
Válvula de seguridad
Correa y tapa

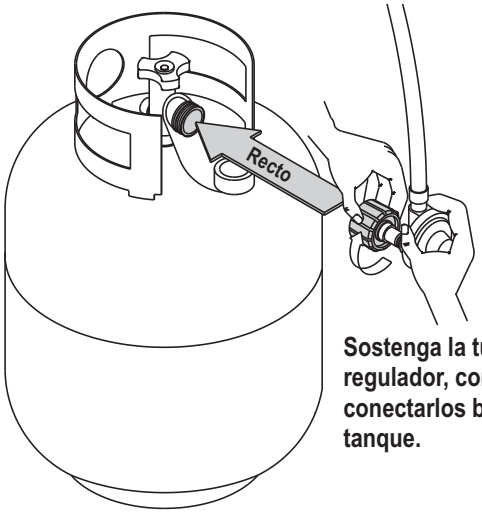


¡No use un tapón POL para transporte (la pieza de plástico con roscas en el exterior)! Anulará la característica de seguridad de la válvula.

5.Sostenga el regulador e inserte el manguito de unión en la válvula del tanque de gas. Apriete a mano la tuerca de unión, mientras sostiene el regulador en línea recta con la válvula del tanque, para no saltar ninguna rosca de la conexión.



El manguito de unión debe quedar centrado en la válvula del tanque de gas.



Sostenga la tuerca de unión y el regulador, como se ilustra, para conectarlos bien a la válvula del tanque.

6.Gire la tuerca de unión en el sentido de las agujas del reloj, apretándola hasta que no se mueva más. El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. **Se deberá hacer girar la tuerca entre un cuarto y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriétela a mano, no use herramientas.**

NOTA: Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, **¡no use este regulador!**

PELIGRO

- No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte.

ADVERTENCIA

- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en embarcaciones..
- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en vehículos de recreo.
- Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante.
- No use la parrilla sin antes haber verificado que no tenga fugas.
- En caso de detectar una fuga en cualquier momento, DETÉNGASE y llame a los bomberos.
- Si no puede detener una fuga de gas, ¡cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y llame al distribuidor o a los bomberos!

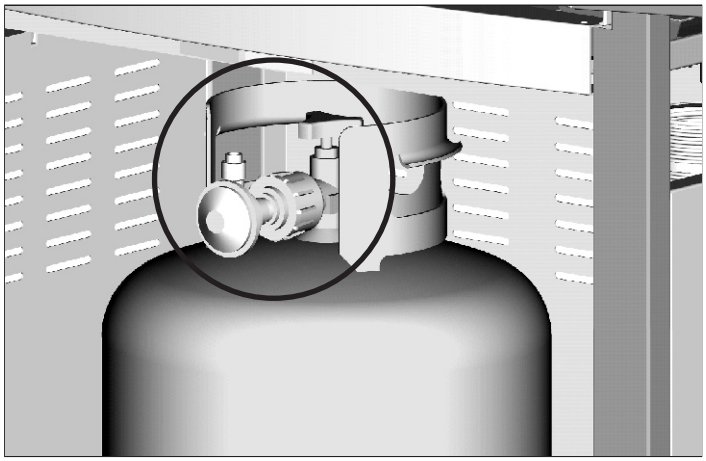
Prueba para detectar fugas de las válvulas, las mangueras y el regulador

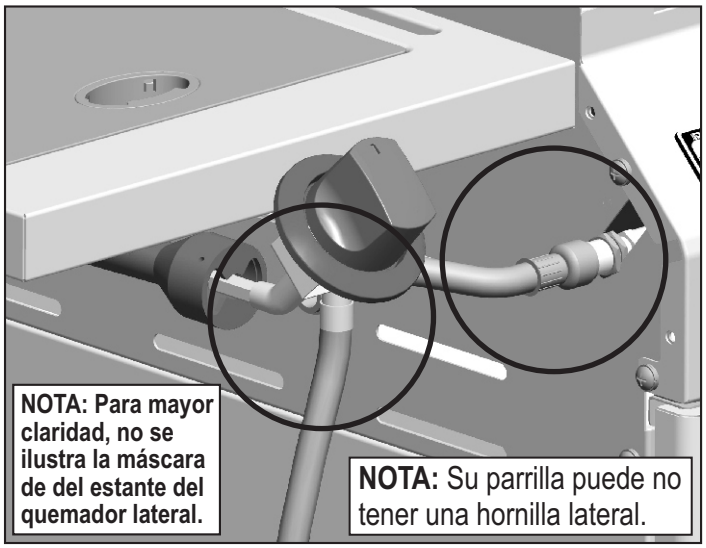
1.Cierre todas las perillas de control de la parrilla.

2.Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.

3.Abra por completo la válvula del tanque, girando la manilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un sonido de ráfaga, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Corrija esta situación antes de continuar.**

4.Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con un círculo en la ilustración que sigue. u otros accesorios similares en su parrilla.




NOTA: Para mayor claridad, no se ilustra la máscara de del estante del quemador lateral.
NOTA: Su parrilla puede no tener una hornilla lateral.

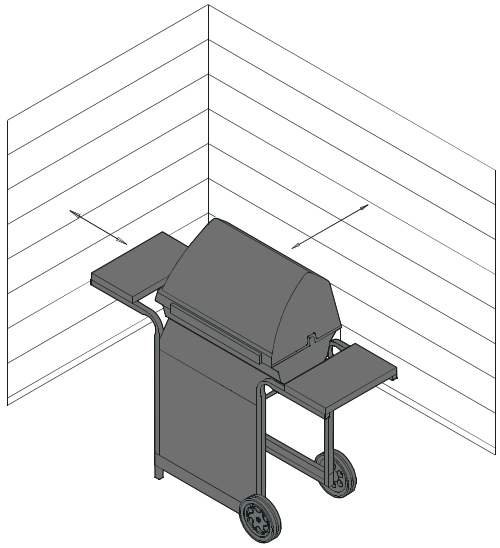
5.Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.** Solicite una pieza de repuesto. Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie, de modelo y el nombre de las piezas que requiera (vea la lista de piezas), llamando al centro de servicio para parrillas

6.Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del tanque de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.

ADVERTENCIA

Para usar su parrilla en forma segura y para evitar lesiones graves:

- No deje que los niños usen la parrilla ni que jueguen cerca de la misma.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles.
- No obstruya los orificios laterales ni los de la parte posterior de la parrilla.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Use la parrilla sólo en lugares bien ventilados. NUNCA la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas. (*Salvo que las briquetas vengan con su parrilla).*
- **Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie.** Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tales como las llamas piloto de calentadores de agua, aparatos eléctricos conectados, etc.



- **Para personas que viven en apartamentos:**

  Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.
- **NUNCA trate de encender el quemador con la tapa cerrada. Las acumulaciones de gas no encendido en las parrillas tapadas son peligrosas.**
- **Nunca use la parrilla si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de armado.**
- **Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuerca de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.**

Consejos de seguridad

- ▲ Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
- ▲ Cuando no use la parrilla, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.
- ▲ Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras esté caliente.
- ▲ Use utensilios para parrilla de mango largo y guantes para hornear, para evitar quemaduras y salpicaduras.
- ▲ El peso máximo que soportan el quemador lateral y la repisa lateral es de 10 lb.
- ▲ La grasa de la bandeja debe ser insertado en la parrilla y vaciado después de cada uso. No retire la bandeja de grasa hasta que la parrilla se ha enfriado completamente.
- ▲ Limpie la parrilla con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.
- ▲ Si observa que de la parrilla caen gotas de grasa u otras sustancias calientes sobre la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
- ▲ Mantenga limpias y sin residuos las aberturas de ventilación del recinto para el tanque de gas (del carrito de la parrilla).
- ▲ No guarde objetos ni materiales dentro del carrito de la parrilla que puedan bloquear la circulación del aire de la combustión a la parte inferior del tablero de control o de la caja de la cámara de combustión.
- ▲ El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
- ▲ Si tiene un problema con la parrilla, lea la sección de *Resolución de problemas*.
- ▲ Si el regulador se empaña, apague inmediatamente la parrilla y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en ningún otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!

ADVERTENCIA

- **No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.**
- **No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.**
- **No deje desatendida la parrilla en limpio cuando la esté precalentando o usando la alta temperatura para quemar los residuos de comida. Si no se ha limpiado periódicamente la parrilla, se puede presentar un fuego provocado por la grasa, que puede dañar al producto.**

Encendido del quemador principal con el encendedor

▲ No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

1. **Gire todas las perillas de control de las válvulas del quemador a la posición de APAGADO.**
2. **ABRA el gas en el tanque o en la fuente de suministro.**
3. **Abra la tapa durante el encendido.**
4. **Para encender el quemador, gire la válvula de control a la posición HI.**
5. **Una vez encendido el quemador (Para verificar el encendido, use los puertos para ver las llamas ubicados en la parte delantera del tablero de control.), gire la perilla a la graduación deseada.**
6. **Si no se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de APAGADO, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.**
7. **Para encender los demás quemadores repita los pasos del 4 al 6 para cada quemador.**

Las instrucciones de encendido continúan en la página siguiente.

ADVERTENCIA

CIERRE los controles y el tanque o la fuente de suministro de gas cuando no la use.

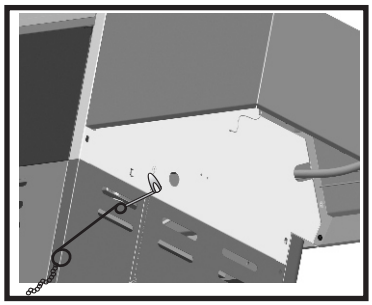
ADVERTENCIA

Si NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de APAGADO, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar lesiones.

Encendido con fósforos del quemador principal

▲ No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

1. Apague todas las válvulas de control de quemador de gas.
2. Encienda el gas LP en cilindros.
3. Abra la tapa durante el encendido.
4. Coloque un fósforo en el portafósforos (que cuelga de un lado del carrito). Encienda el fósforo y colóquelo en el orificio de encendido en el lado derecho o izquierdo de la cámara de combustión.
5. Presione y gire la perilla del quemador del extremo derecho o del extremo izquierdo a la posición **ALTA (HI)** . Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
6. Si NO se enciende en 5 segundos, gire el control del quemador a la posición de apagado, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.
7. Encienda los otros quemadores oprimiendo la perilla y girándola hasta la posición **ALTA (HI) .** Si su parrilla tiene dos zonas de cocción, repita los pasos 4 a 6 para el resto de la sección de la parrilla.



Nota:Tampa superior deve estar aberto quando Sideburner (s) está em operação.

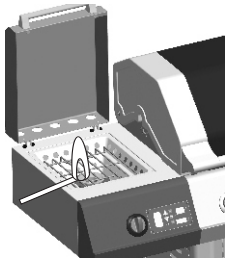
Encendido del quemador lateral con el encendedor

▲ No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

1. Gire todas las perillas de control de las válvulas del quemador a la posición de **APAGADO (OFF)**.
2. ABRA el gas en el tanque o en la fuente de suministro.
3. Para encender el quemador lateral, abra la tapa del mismo.
4. Para encender el quemador lateral, gire la perilla a la graduación.
5. Una vez encendido el quemador, gire la perilla a la graduación deseada.
6. Si el quemador lateral no se enciende, gire la perilla a la posición de **APAGADO (OFF)** , espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

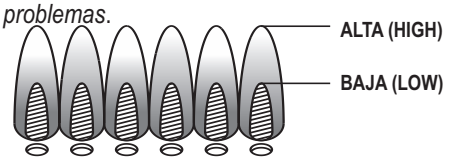
Encendido con fósforos del quemador lateral

1. Abra la tapa durante el encendido. Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Coloque el fósforo encendido cerca del quemador.
3. Gire la perilla del quemador lateral a la graduación **ALTA (HIGH)**.



Control de la llama del quemador

• Retire las rejillas de cocción y las bandejas. Encienda los quemadores y gire las perillas, de la graduación **ALTA (HIGH)** a la graduación **BAJA (LOW)** . Deberá ver una llama más reducida en la graduación **ALTA (HIGH)** que en la graduación **ALTA(HIGH)**. Haga también un control de lallama en el quemador lateral. Controle siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la *Caída repentina de las llamas o llamas bajas* en la sección de *Resolución de problemas*.



Como apagar la parrilla

• Gire todas las perillas a la posición de **APAGADO (OFF)**. Cierre el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.

Control del encendedor

• **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Oprima y mantenga oprimido el botón del encendedor electrónico. Deberá oír un chasquido y ver chispas cada vez, entre la caja de recolección o el quemador y el electrodo. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, lea la sección de *Resolución de problemas*.

Control de la válvula

• **Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar las válvulas.** Las perillas se traban al llegar a la posición de **APAGADO** (OFF). Para revisar las válvulas, primero presione las perillas y luego suéltelas; las perillas deben regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar la parrilla. Gire las perillas a la graduación **BAJA** (LOW) y luego regréselas a la posición de **APAGADO** (OFF). Las válvulas deben girar con un movimiento uniforme.

Control de la manguera

• Antes de cada uso, verifique que las mangueras no tengan cortes ni estén desgastadas. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Use sólo la válvula / la manguera / el regulador especificado por el fabricante.

Limpieza general de la parrilla

• No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interna de las parrillas a gas no vienen pintadas de fábrica **(y nunca se deben pintar)**. Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un limpiador para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, cepillando la parte interna de la tapa de la parrilla y el fondo de la misma. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire. **No aplique limpiadores cáusticos para parrillas / limpiadores de hornos a las superficies pintadas.**

• **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.
▲ No use citrisol, limpiadores abrasivos, desgrasadores ni limpiadores de parrilla concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.

• **Superficies de porcelana:** Debido a su composición vítrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en una solución de bicarbonato de soda y agua, o con un limpiador especialmente formulado. Use un polvo limpiador no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.

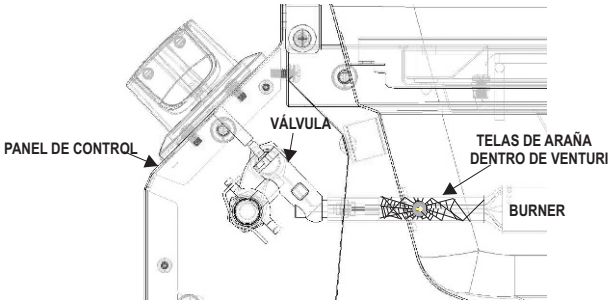
• **Superficies para cocinar:** Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

- **Superficies pintadas:** Lávelas con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.
- **Superficies de acero inoxidable:** Para conservar el aspecto de alta calidad de su parrilla, lávela con un detergente suave y con agua jabonosa tibia y frótela con un paño suave para secarla, cada vez después de usarla. Es posible que para los depósitos de grasa quemada deba usar una almohadilla de limpieza abrasiva de plástico. Para evitar que se dañe, úsela únicamente en la dirección de pulido del acabado. No use almohadillas abrasivas en las áreas donde hayan dibujos.

ADVERTENCIA

¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!

Si usted nota que le es más difícil encender la parrilla o que la llama es más débil de lo normal, examine y limpie los tubos Venturi.



En algunas zonas del país, las arañas y los insectos pequeños han producido “fogonazos”. Las arañas tejen sus telas, hacen sus nidos y ponen sus huevos en los tubos Venturi de las parrillas, que obstruyen el paso del gas al quemador. El gas que se acumula dentro de los tubos Venturi, ubicados en la parte posterior del tablero de control, se puede encender. A esto se le llama "fogonazo", y puede dañar su parrilla e, incluso, puede producir lesiones.

Para evitar los fogonazos y garantizar el buen funcionamiento, retire la unidad del quemador y del tubo Venturi y límpielos antes de usar la parrilla, si no la ha usado durante un tiempo prolongado.

Cómo guardar su parrilla

- Limpie las parrillas de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el tanque de gas esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
  Cubra la parrilla si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para parrillas.
- SOLO guarde la parrilla bajo techo si se ha cerrado el paso y desconectado el tanque de gas, retirándolo de la parrilla y guardándolo al aire libre.
- Siga las instrucciones sobre *Cómo limpiar la unidad del quemador* antes de encender la parrilla, cuando la misma haya estado guardada.

Cómo limpiar la unidad del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar o para cambiar piezas de la unidad del quemador, o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. **Cierre el paso de gas en las perillas de control y desde el tanque de gas.**
2. Retire las rejillas de cocción y las bandejas.
3. Retire los alfileres de chaveta y los tubos de arrastre en frente de quemadores.
4. Quite el alfiler de chaveta y levante el quemador para desconectar el quemador del soporte de la cámara de combustión.
5. Use destornillador de punta plana para quite la cubierta del electrodoel quemador. Electrodo debe permanecer en la cámara de combustión.
6. Levante y retire cuidadosamente cada quemador de las aberturas de la válvula.

Sugerimos tres maneras de limpiar los tubos del quemador. Use la que le resulte más fácil. Lo preferible es la opción (A).

(A) Doble un alambre rígido (un gancho de alambre para ropa sirve bien) para formar un gancho pequeño. Pase varias veces el gancho a través del tubo de cada quemador.

(B) Use un cepillo delgado de botella, de mango flexible (no use un cepillo de alambre de latón), páselo varias veces a través del tubo de cada quemador.

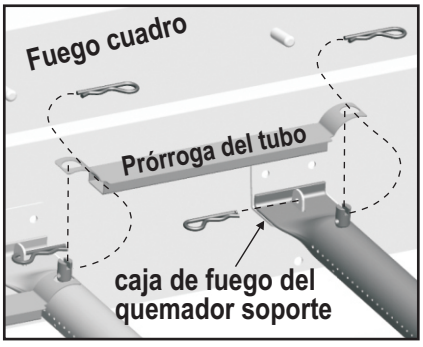
(C) Use protectores para la vista: Con una manguera neumática, fuerce el paso del aire a través del tubo y de los puertos del quemador. Examine cada puerto para verificar que el aire salga a través de cada orificio.

7. Cepille con un cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.
8. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.
9. Examine el quemador para detectar daños; algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa grietas u orificios grandes, cambie el quemador.

MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador se deben volver a conectar en las aberturas de la válvula. Vea las ilustraciones que siguen.

Conexión correcta del quemador y la válvula

10. Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores.
11. Fije los quemadores a los soportes de la cámara de combustión.
12. Vuelva a colocar las bandejas y las rejillas de cocción.
13. Vuelva a colocar los tubos de arrastre y fije los quemadores. Cambie los reguladores de llama y las parrillas de cocción.



GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente **al consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra*, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLA AMPARADA
Quemador de acero inoxidable	Garantía de por vida limitada	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES
Fuego caja y tapa	2 Año de fecha de compra *	
Todas las demás partes	1 Año de fecha de compra *	

*Nota: A fecha de recibo de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. **El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra.** La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las llamadas de servicio técnico a domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos. 4. Daños, fallas, o dificultades para hacerlo funcionar, ocasionadas por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debidos a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el porte pagado. Se rechazará toda devolución del consumidor que no cumpla con las reglas anteriores.

LISTA DE PIEZAS

Clave	Cant.	Descripción
A	2	RUEDITA CON SEGURO
B	2	RUEDITA FIJA
C	1	REPISA INFERIOR
D	1	UNIDAD DE IMÁN DE LA PUERTA
E	1	PANEL LATERAL IZQUIERDO
F	1	PANEL LATERAL DERECHO
G	1	CÁMARA DE COMBUSTIÓN
H	1	PROTECTOR CONTRA EL CALOR, CÁMARA DE COMBUSTIÓN
I	1	PORTAFÓSFOROS
J	2	QUEMADOR PRINCIPAL
K	2	ELECTRODO, QUEMADOR PRINCIPAL, C. CABLE 600MM
L	1	TUBO DE ARRASTRE
M	1	MÓDULO DE INTERRUPTOR DE ENCENDIDO
N	1	VÁLVULA/MANGUERA/REGULADOR
O	1	TABLERO DE CONTROL
P	2	CLAVIJA DE LA PUERTA
Q	2	MARCO, PERILLA DE CONTROL
R	2	PERILLA DE CONTROL
S	1	TAPA SUPERIOR
T	1	ASA DE TAPA SUPERIOR
U	1	REVESTIMIENTO INTERIOR, TAPA SUPERIOR
V	2	TOPE DE CAUCHO, RECTANGULAR, TAPA SUPERIOR
W	2	TOPE DE CAUCHO, REDONDA, TAPA SUPERIOR
X	1	PLACA DEL LOGOTIPO
Y	2	MEDIDOR DE TEMPERATURA, INSTALADO EN EL UFC
Z	1	HERRAJES, TAPA SUPERIOR
AA	1	ESTRIBO DE LA PUERTA DELANTERA
BB	2	REPISA LATERAL, FIJA
CC	2	REPISA LATERAL, PLEGABLE
DD	1	MÁSCARA, REPISA DEL LADO IZQUIERDO
EE	1	MÁSCARA, REPISA DEL LADO DERECHO
FF	1	CARRIL DEL LADO IZQUIERDO, BANDEJA PARA LA
GG	1	CARRIL DEL LADO DERECHO, BANDEJA PARA LA
HH	1	PANEL SUPERIOR TRASERO DEL CARRITO
II	1	MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO
JJ	1	BOTÓN, MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO
KK	1	PUERTA, SIN ASA
LL	1	ASA DE PUERTA
MM	2	REGULADOR DE LLAMA
NN	2	PARRILLA DE COCCIÓN PRINCIPAL

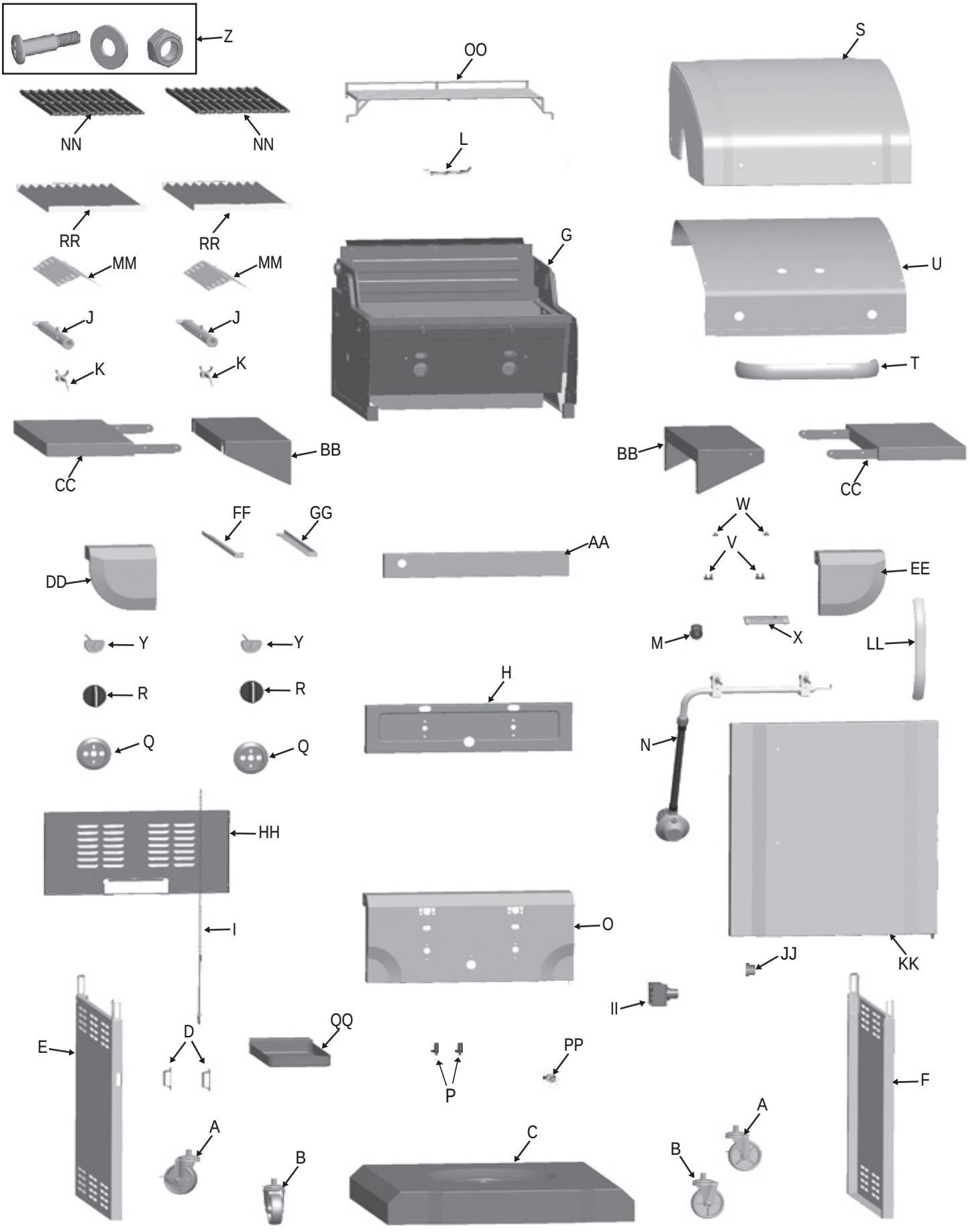
Clave	Cant.	Descripción
OO	1	REJILLA PARA CALENTAR ALIMENTOS
PP	1	TORNILLO PARA EL TANQUE, REPISA INFERIOR
QQ	1	BANDEJA PARA LA GRASA
RR	2	BANDEJA DE EMISOR, PARRILLA DE COCCIÓN

No se ilustra:

...	1	CLAVIJA DOBLADA, DE PERFIL EN U
...	1	PAQUETE DE HERRAJES
...	1	MANUAL DE ARMADO, INGLÉS
...	1	MANUAL DE ARMADO, CASTELLANO
...	1	INSTRUMENTO DE LIMPIEZA

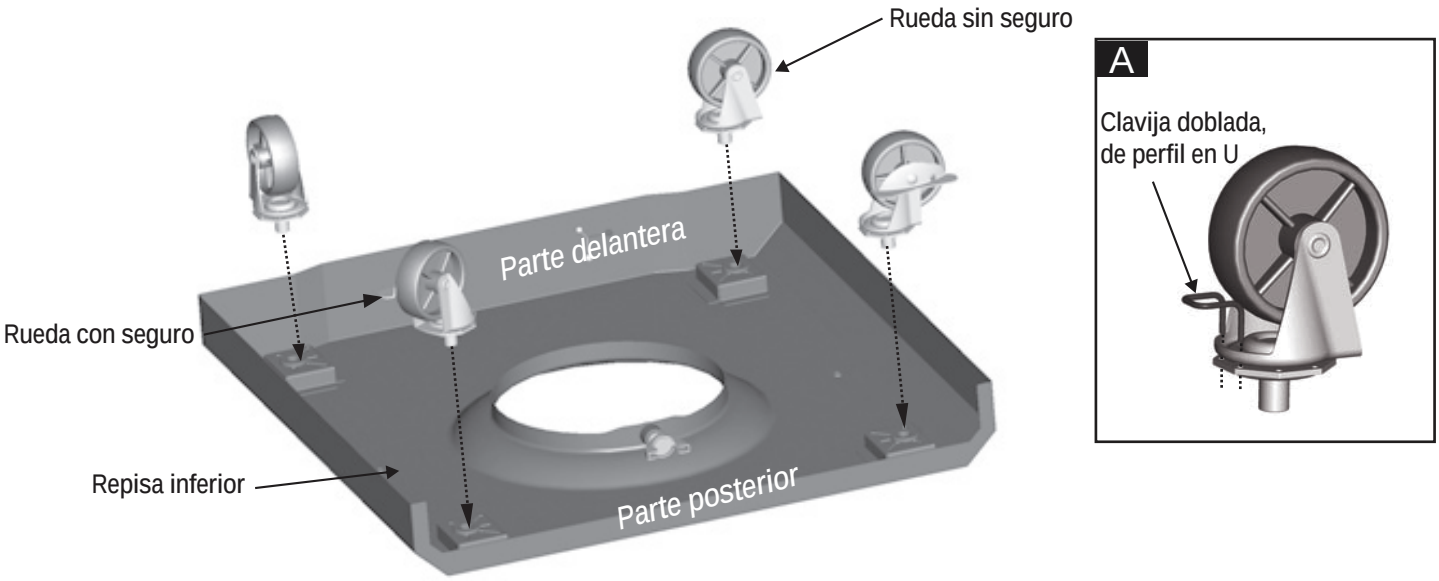
NOTA: Algunas de las piezas de la parrilla, ilustradas en los pasos de armado, pueden ser ligeramen te diferentes a las de su modelo de parrilla. Sin embargo, el método de armado es el mismo.

VISTA ESQUEMÁTICA DE LAS PIEZAS

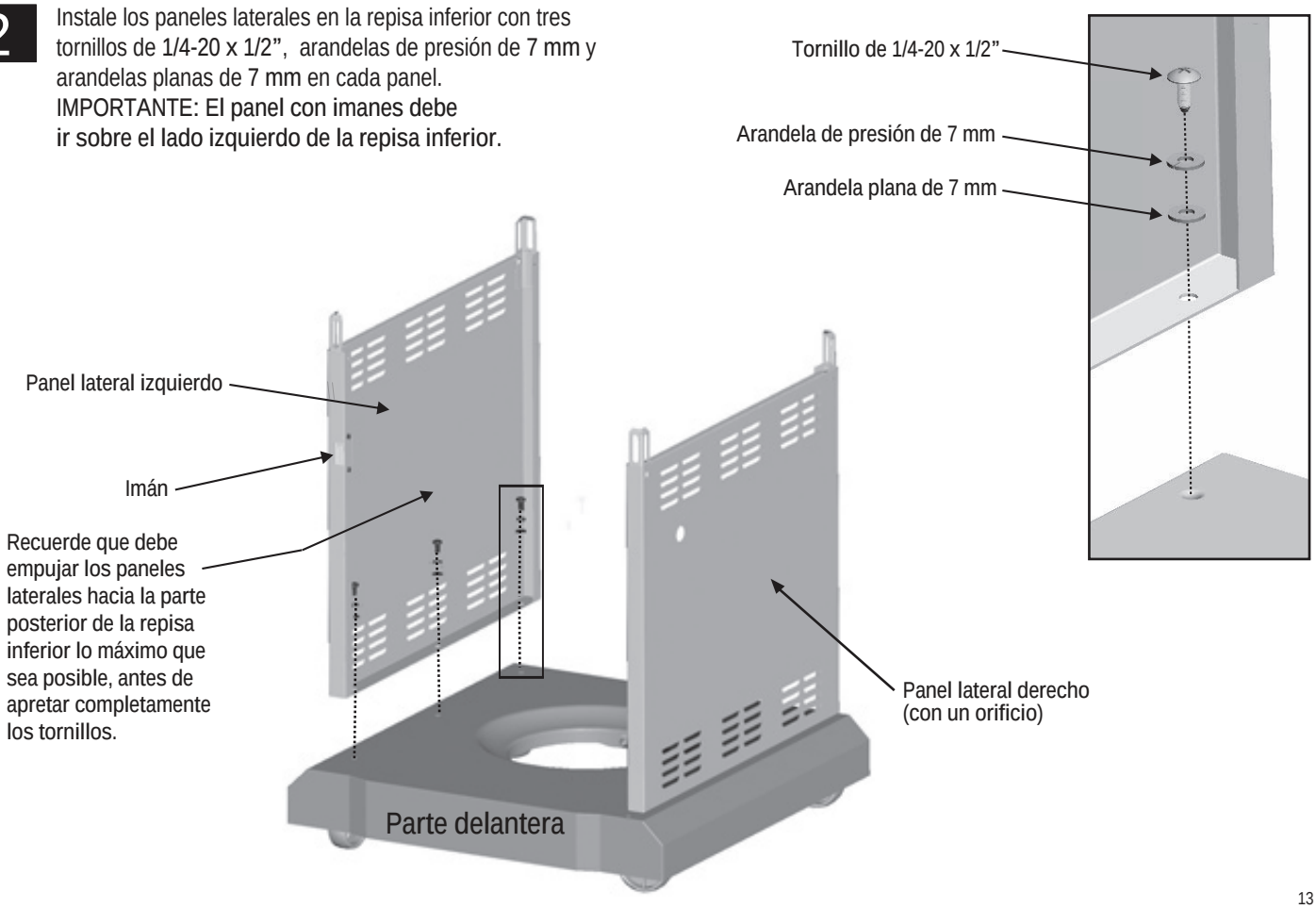


ARMAD

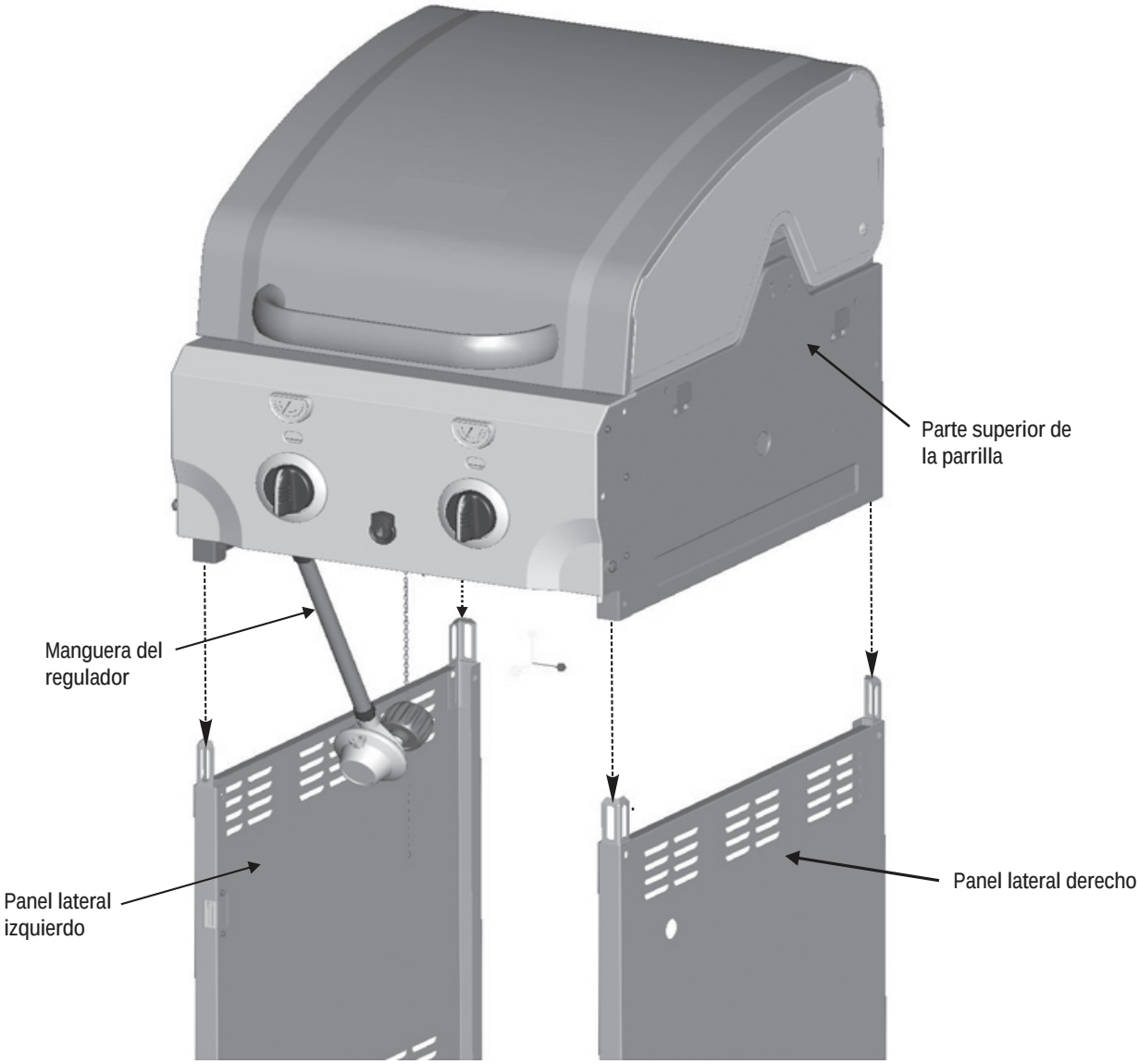
1 Coloque la repisa inferior boca abajo. Introduzca la clavija doblada de perfil en U en la placa de montaje de la rueda para trabarla en su lugar, como se ilustra en A. Atornille la rueda en la rosca ubicada en la repisa inferior, girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien ajustada. Retire la clavija de perfil en U y repita el procedimiento para instalar las demás ruedas. Tenga presente que las dos ruedas con seguro deben quedar instaladas en la parte posterior y las ruedas sin seguro en la parte delantera.
Una vez debidamente instaladas las cuatro ruedas, retire la clavija de perfil en U y guárdela para emplearla en el futuro, cuando deba dar servicio de mantenimiento al aparato.



2 Instale los paneles laterales en la repisa inferior con tres tornillos de 1/4-20 x 1/2", arandelas de presión de 7 mm y arandelas planas de 7 mm en cada panel.
IMPORTANTE: El panel con imanes debe ir sobre el lado izquierdo de la repisa inferior.

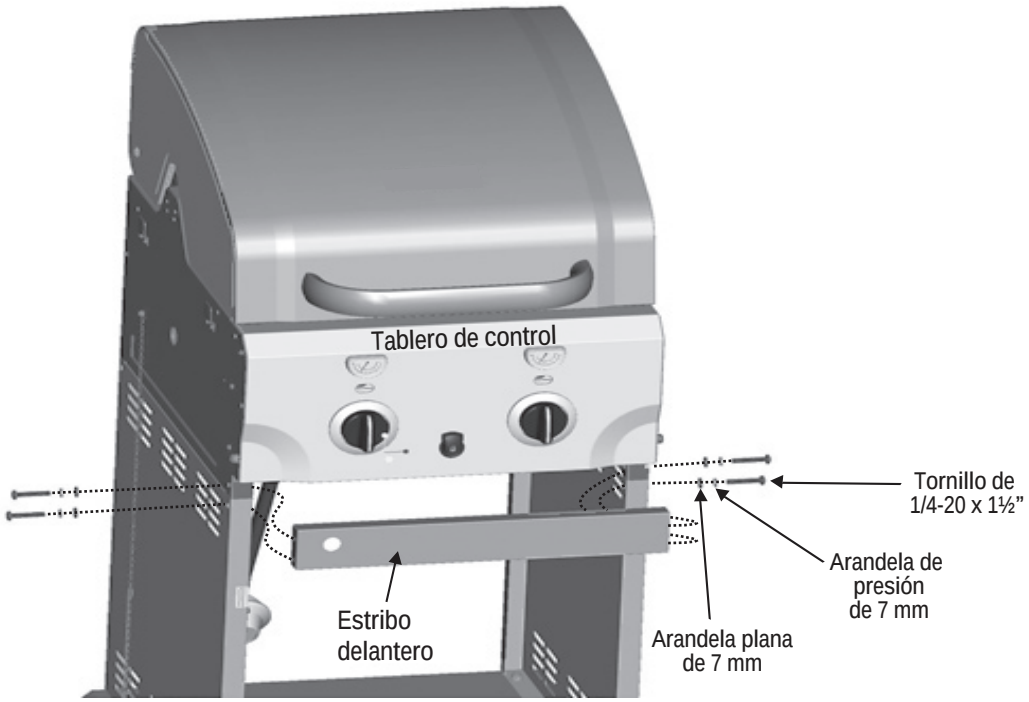

Tornillo de 1/4-20 x 1/2"
Arandela de presión de 7 mm
Arandela plana de 7 mm
Panel lateral izquierdo
Imán
Recuerde que debe empujar los paneles laterales hacia la parte posterior de la repisa inferior lo máximo que sea posible, antes de apretar completamente los tornillos.
Panel lateral derecho (con un orificio)
Parte delantera

3 Para este paso se necesita que dos personas levanten la parte superior de la parrilla y la coloquen sobre el carrito. Baje con cuidado la parte superior de la parrilla sobre el carrito, alineando las ranuras ubicadas al fondo de ésta con los postes ubicados en los paneles laterales. Verifique que la manguera del regulador quede colgando dentro del carrito.



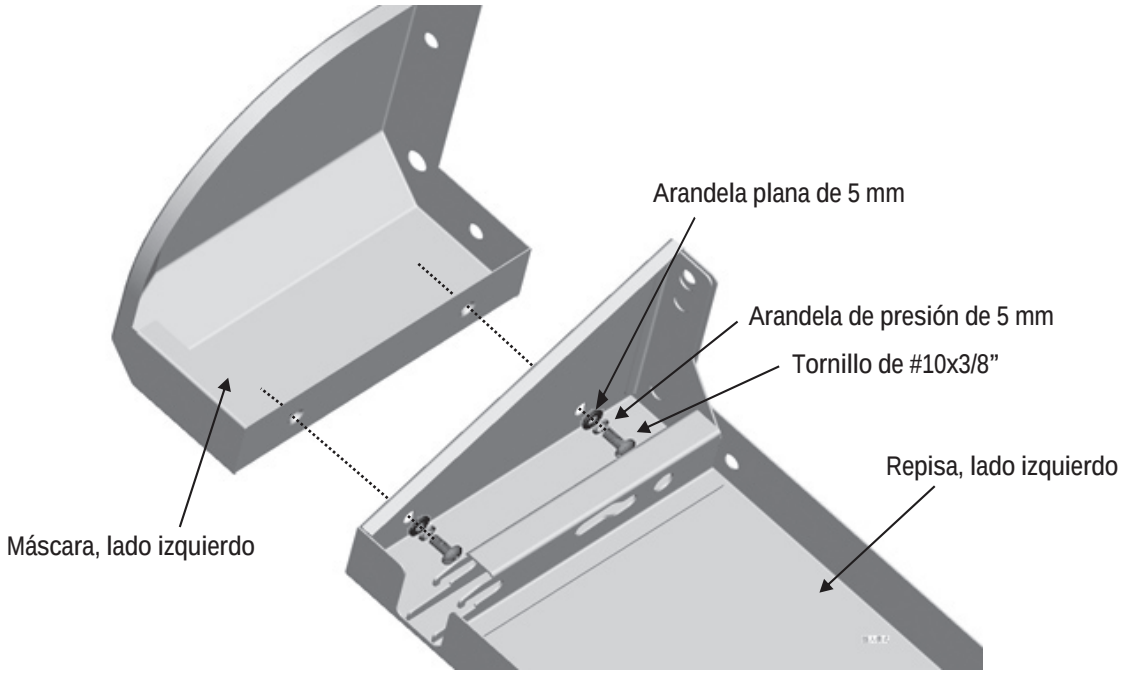
4

Introduzca el estribo delantero debajo del tablero de control y entre los paneles laterales del carrito. Fíjelo con dos tornillos de 1/4-20 x 1½", arandelas de presión de 7 mm y arandelas planas de 7 mm en cada lado.
NOTA: VERIFIQUE QUE EL ESTRIBO DELANTERO QUEDE INSTALADO EN LA POSICIÓN MÁS BAJA UNA VEZ QUE SE HAYA ARMADO EN EL CARRITO.



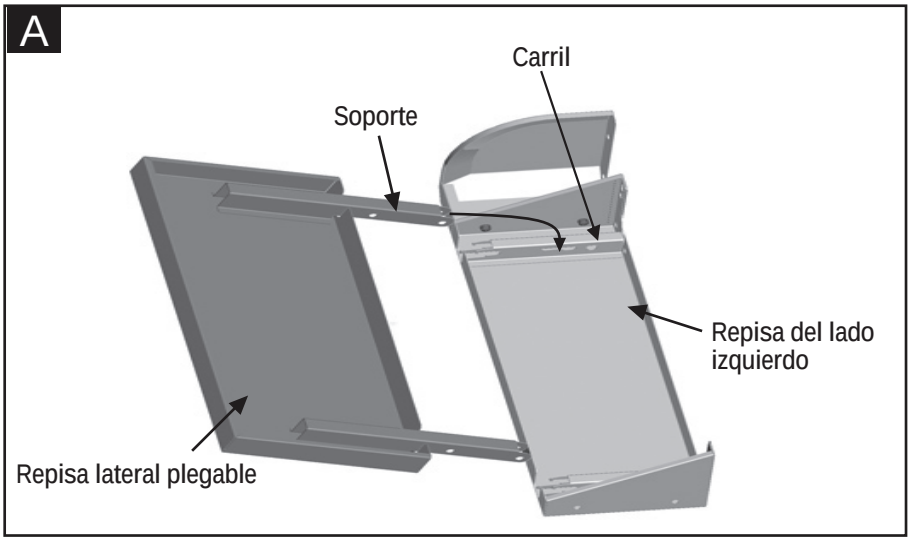
5

Instale la máscara en la repisa del lado izquierdo con dos tornillos de #10x3/8", arandelas de presión de 5 mm y arandelas planas de 5 mm.
Únicamente se ilustra el armado de la repisa del lado izquierdo; instale de la misma manera la repisa y la máscara del lado derecho.

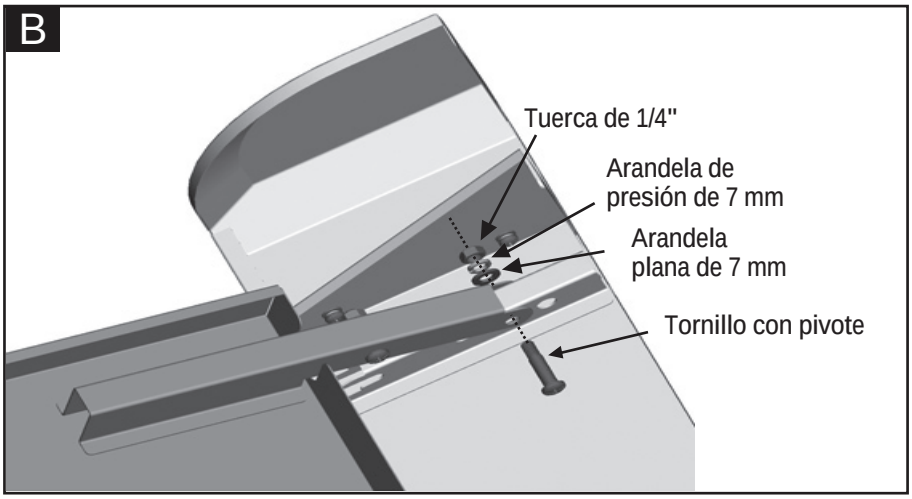


6 Instale los soportes de las repisas laterales plegables en los carriles ubicados debajo de la repisa del lado izquierdo, con un tornillo con pivote, arandela plana de 7 mm, arandela de presión de 7 mm y tuerca de 1/4" en cada lado, como se ilustra en A y B.
Tire de la repisa plegable hacia fuera y empújela hacia abajo, como se ilustra en C.
Empuje la parte plegable de la repisa hacia la parte fija de la misma, hasta que se trabe en su lugar, como se ilustra en D.
Únicamente se ilustra el armado de la repisa del lado izquierdo; instale de la misma manera la repisa plegable del lado derecho.

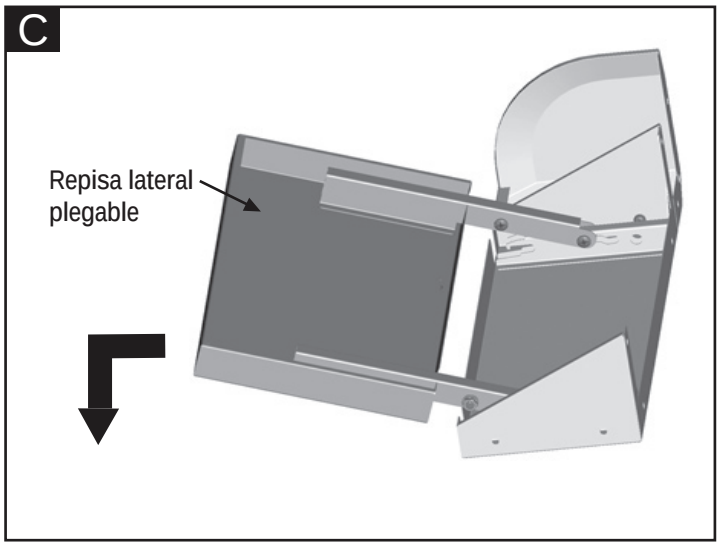
A



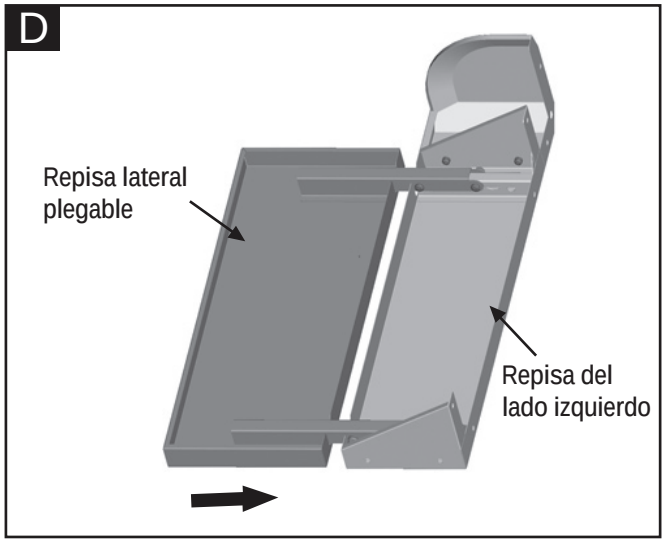
B



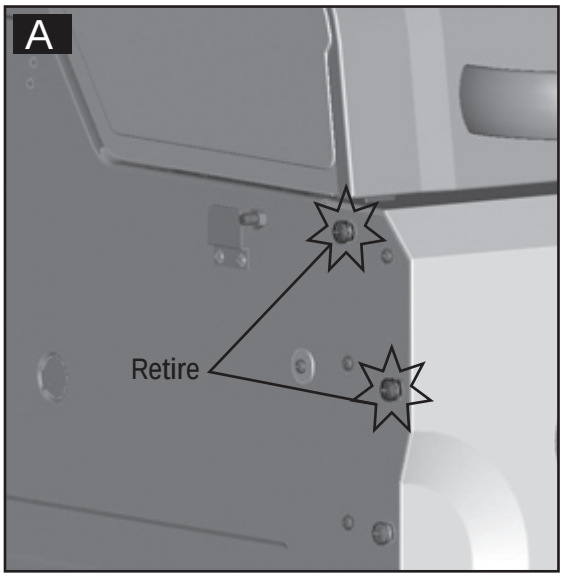
C

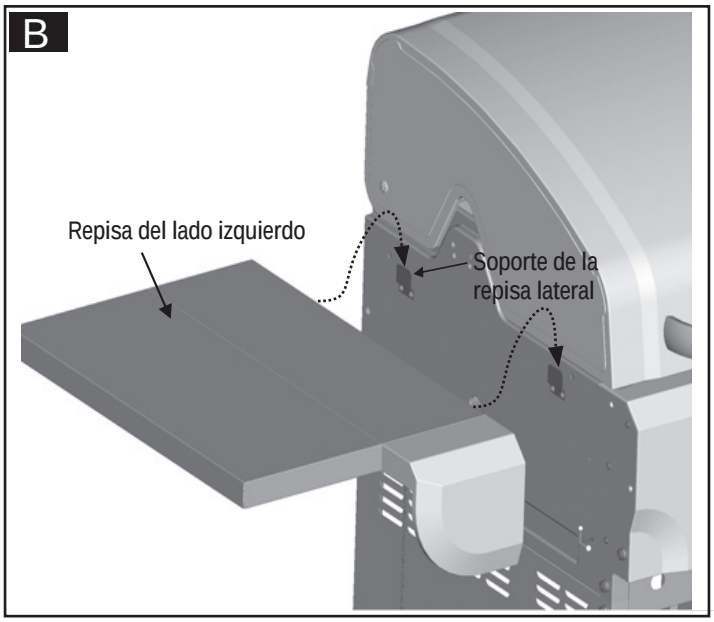


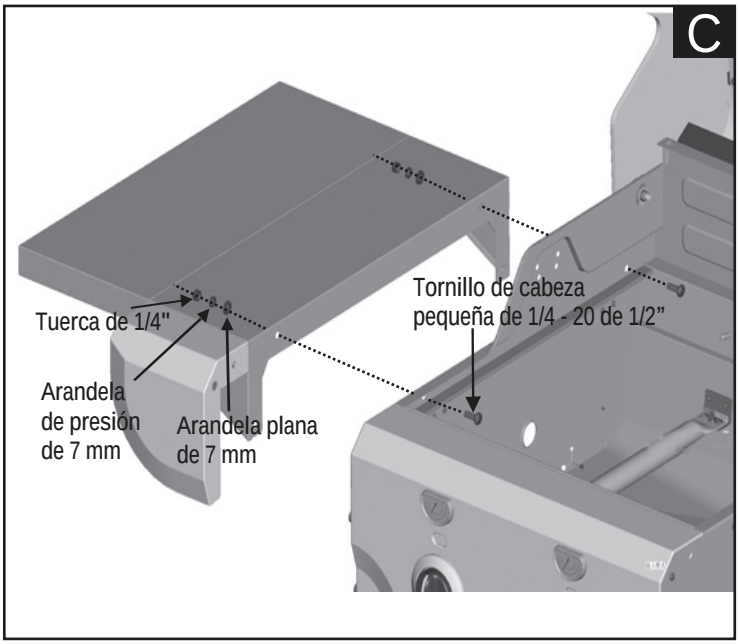
D

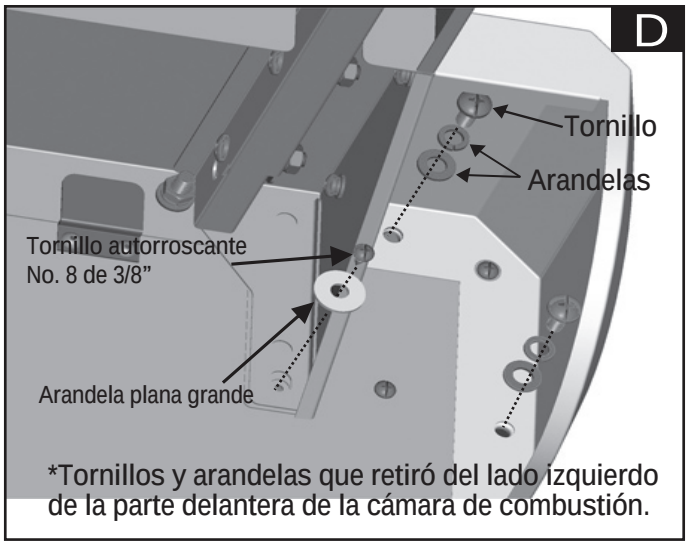


7 Retire los dos tornillos y arandelas que estaban instaladas en el lado izquierdo de la parte delantera de la cámara de combustión, como se ilustra en A.
Introduzca la brida de la repisa del lado izquierdo en los soportes para la repisa lateral, ubicados en el lado de la cámara de combustión, como se ilustra en B.
Fije la repisa del lado izquierdo con dos tornillos de cabeza pequeña 1/4 - 20 de 1/2", arandelas planas de 7 mm, arandelas de presión de 7 mm y tuercas de 1/4", como se ilustra en C.
Fije la parte delantera de la repisa y la máscara, con un tornillo autorroscante No. 8 de 3/8" y la arandela plana grande, como se ilustra en D.
Instale la parte delantera de la repisa del lado izquierdo con los dos tornillos y arandelas que retiró del lado izquierdo de la cámara de combustión, como se ilustra en D.
Para el armado se ilustra únicamente la repisa del lado izquierdo; repita los pasos anteriores para instalar la repisa del lado derecho.



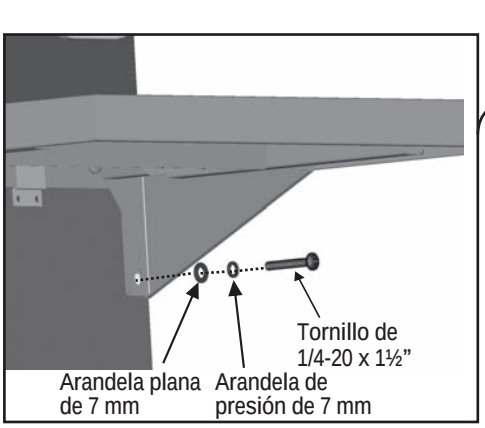


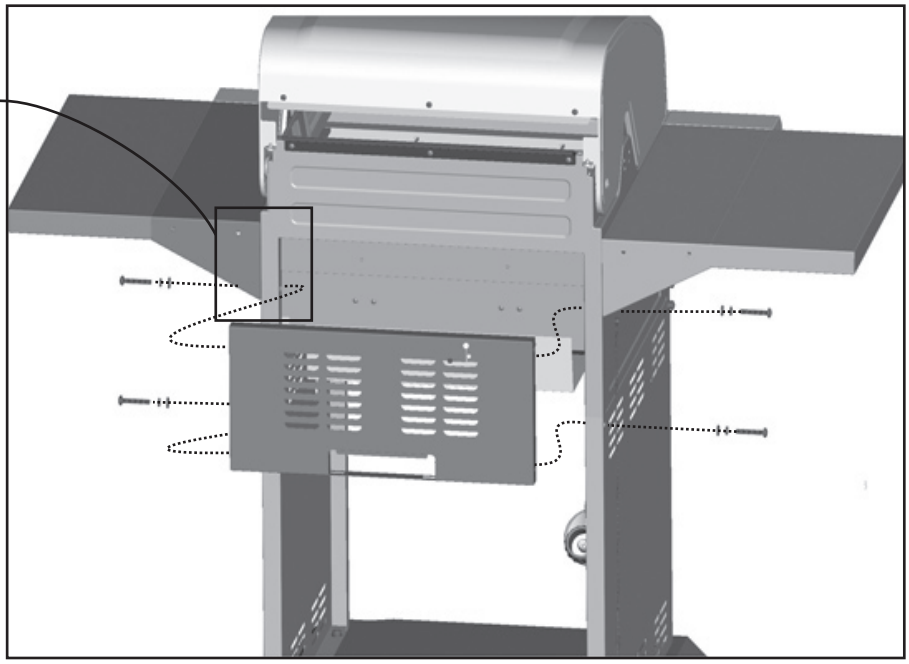



D
Tornillo
Arandelas
Tornillo autorroscante No. 8 de 3/8"
Arandela plana grande
*Tornillos y arandelas que retiró del lado izquierdo de la parte delantera de la cámara de combustión.

8

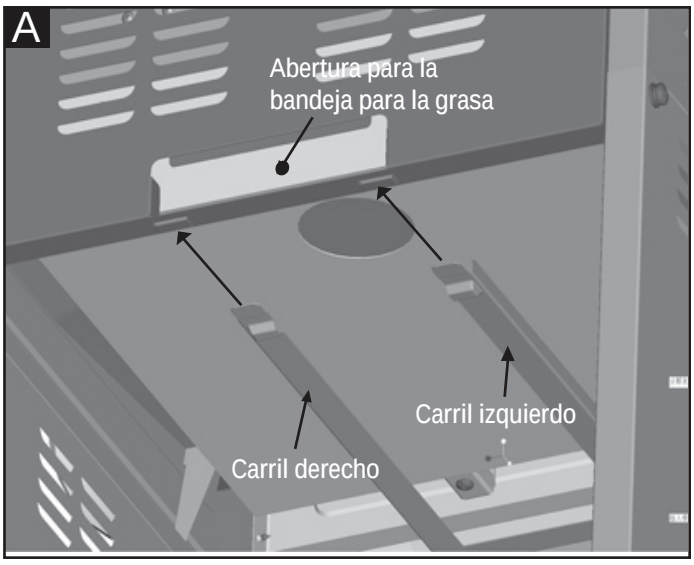
En la parte posterior de la parrilla, coloque el panel superior trasero entre los paneles laterales, y fíjelo con dos tornillos de 1/4-20 x 1½”, arandelas de presión de 7 mm y arandelas plana de 7 mm en cada lado.

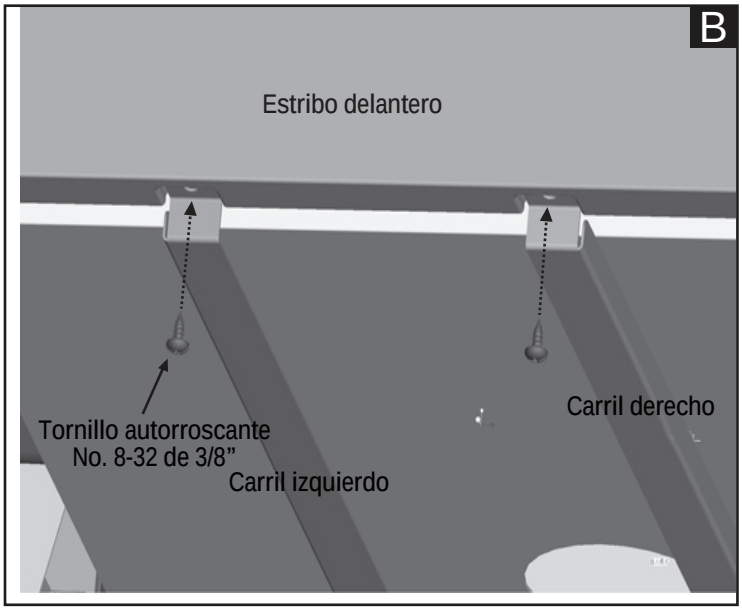




9

Introduzca los carriles del lado izquierdo y derecho para la bandeja para la grasa en las ranuras ubicadas debajo de la abertura del panel superior trasero, como se ilustra en A.
Fije los carriles del lado izquierdo y derecho debajo del estribo delantero, con dos tornillos autorroscantes No 8 de 3/8", como se ilustra en B.



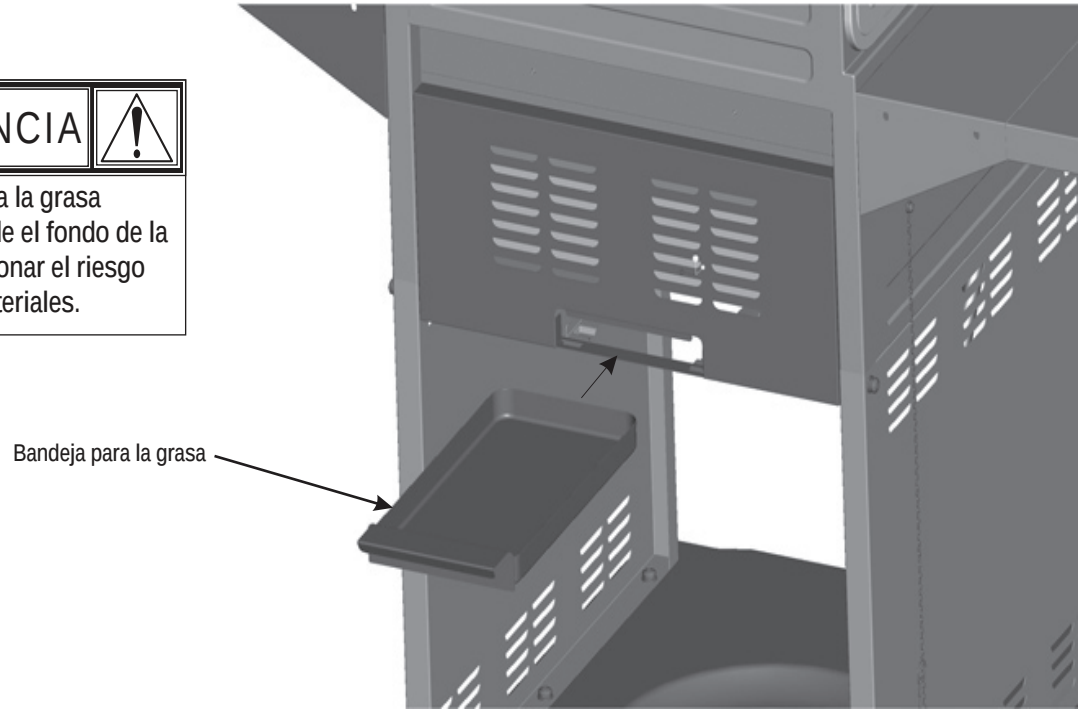


10

En la parte posterior de la parrilla, introduzca la bandeja para la grasa en la abertura del panel superior trasero.

ADVERTENCIA

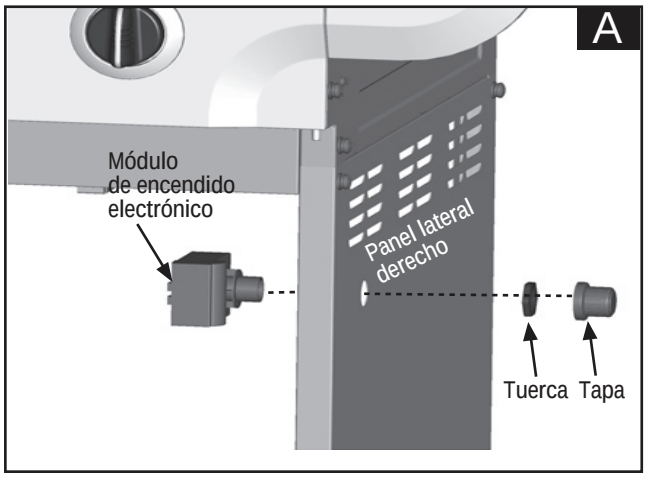
Si no instala la bandeja para la grasa goteará grasa caliente desde el fondo de la parrilla, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio o de daños materiales.

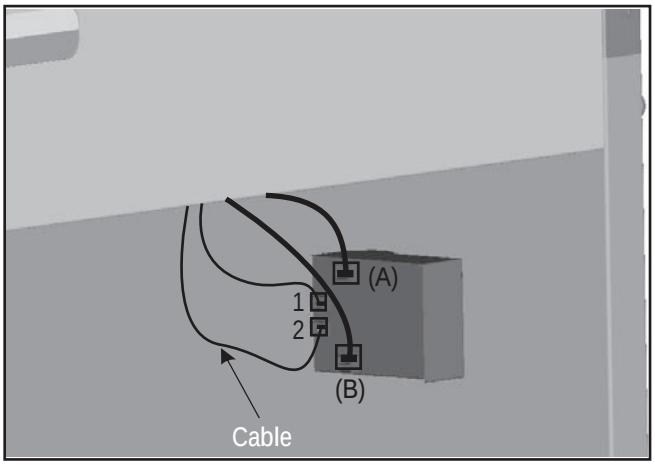


11

Desenrosque la tapa y la tuerca del módulo de encendido electrónico. Instale el módulo de encendido electrónico en el panel del lado derecho del carrito con la tuerca y la tapa, como se ilustra en A.
Conecte cada uno de los cables de los electrodos del quemador principal en la parte posterior del módulo de encendido electrónico. Total (2) conexiones.
Conecte los dos cables [(A) y (B)] del mazo de cables del interruptor en la parte posterior del módulo de encendido electrónico. Total (2) conexiones.

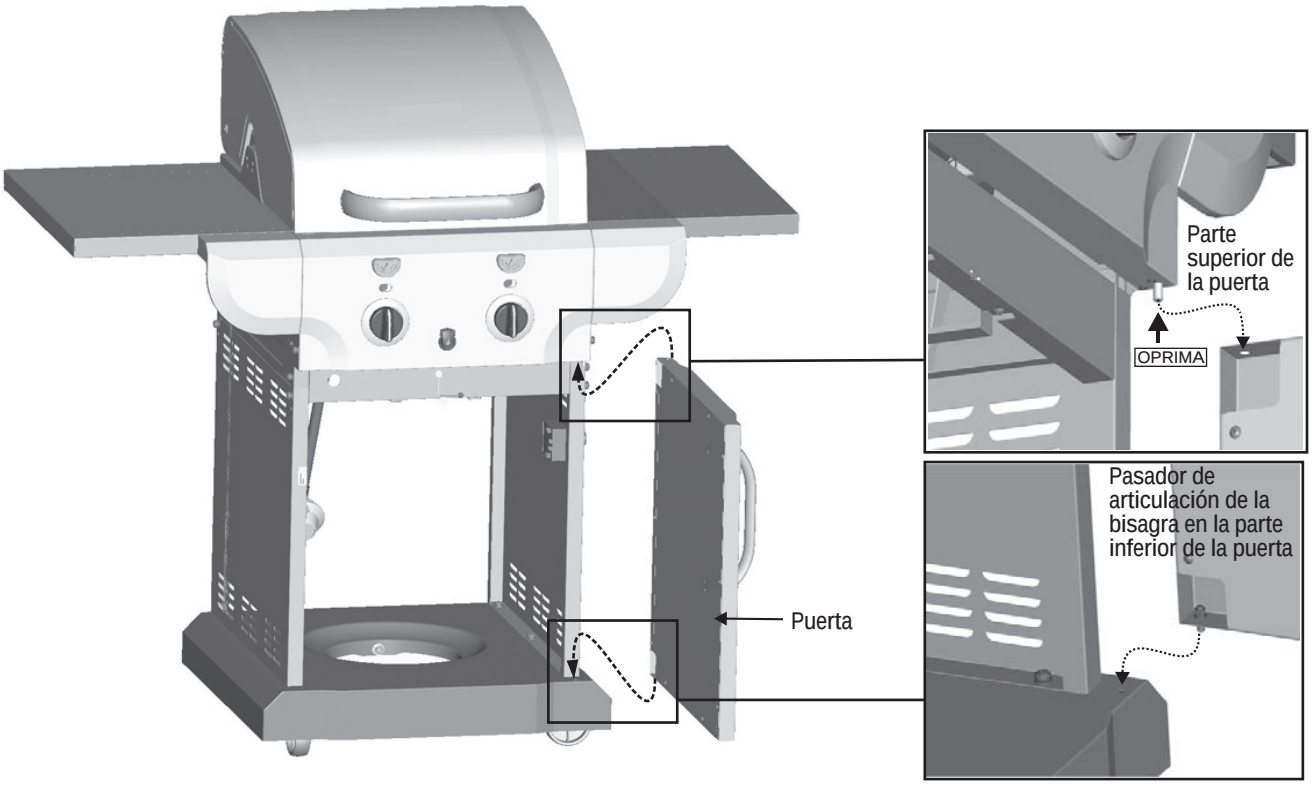
NOTA: Los terminales del interruptor son más grandes que los terminales del electrodo y deben instalarse únicamente en los lugares señalados como (A) y (B).





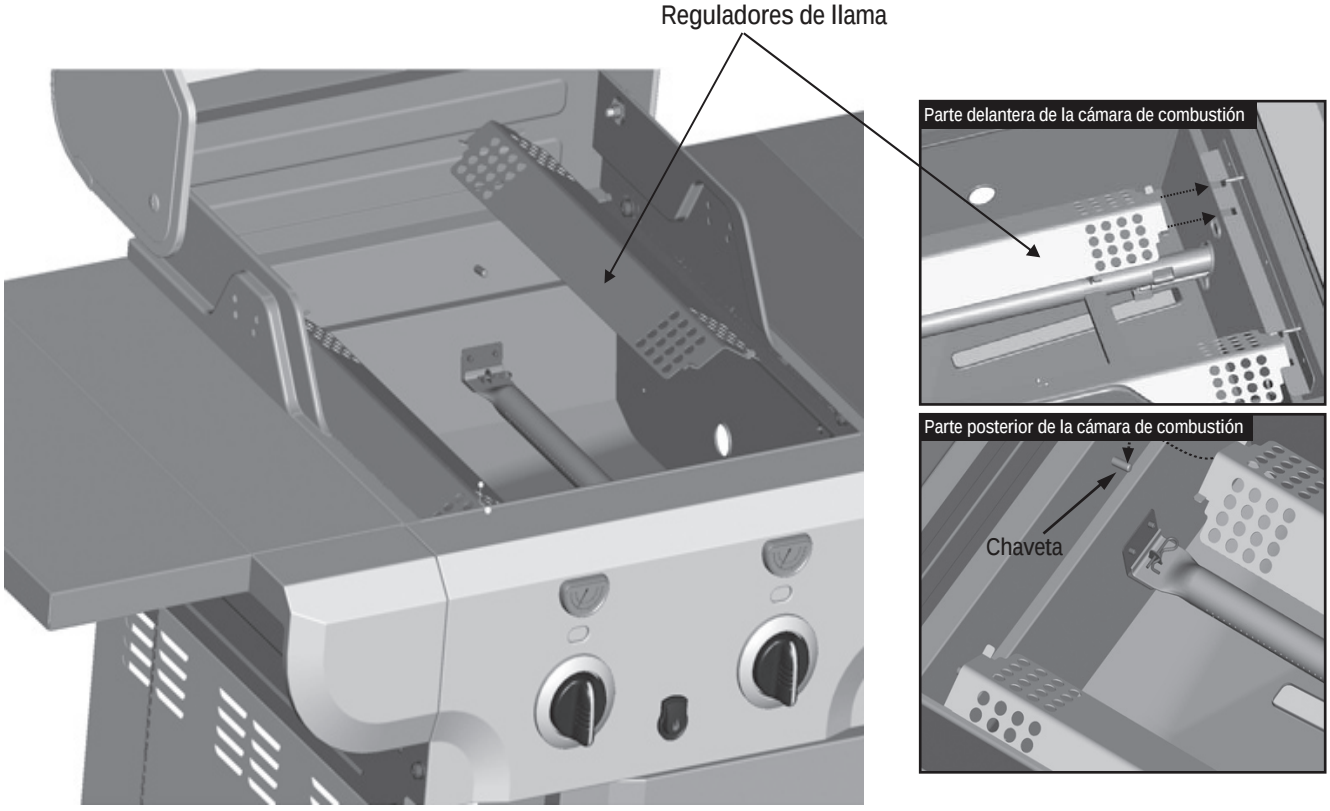
12

Inserte el pasador de articulación de la bisagra de la parte inferior de la puerta en el orificio de la repisa inferior. Oprima el pasador de articulación de la bisagra ubicado en el estribo delantero, alinéelo con el orificio para la bisagra, ubicado en la parte superior de la puerta, y suéltelo para que se introduzca en el orificio.



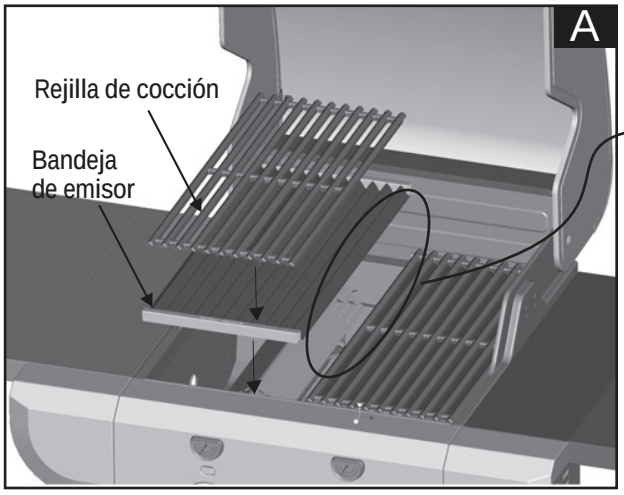
13

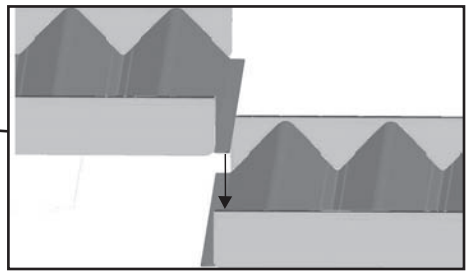
Instale los reguladores de llama deslizando un extremo de cada uno de estos en las ranuras ubicadas en la parte delantera de la cámara de combustión y apoyando el extremo opuesto en las chavetas de la parte posterior de la misma.



14

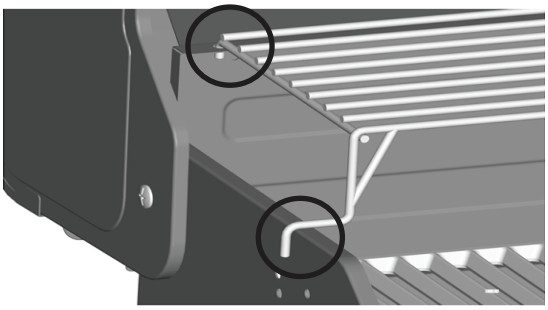
Coloque las rejillas de cocción y las bandejas de emisor sobre la cámara de combustión, como se ilustra en A. Inserte los extremos de los dos alambres de la parte posterior de la rejilla para calentar alimentos, en los orificios ubicados en la parte posterior de la cámara de combustión. Los alambres de la parte delantera de la rejilla para calentar alimentos se apoyan en los lados de la cámara de combustión.

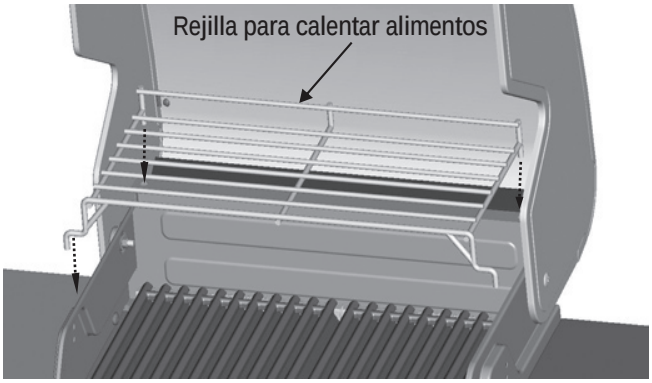




IMPORTANTE: Las bandejas de emisor deben colocarse de manera que ambas paredes planas queden superpuestas, a fin de evitar incendios producidos por la grasa.

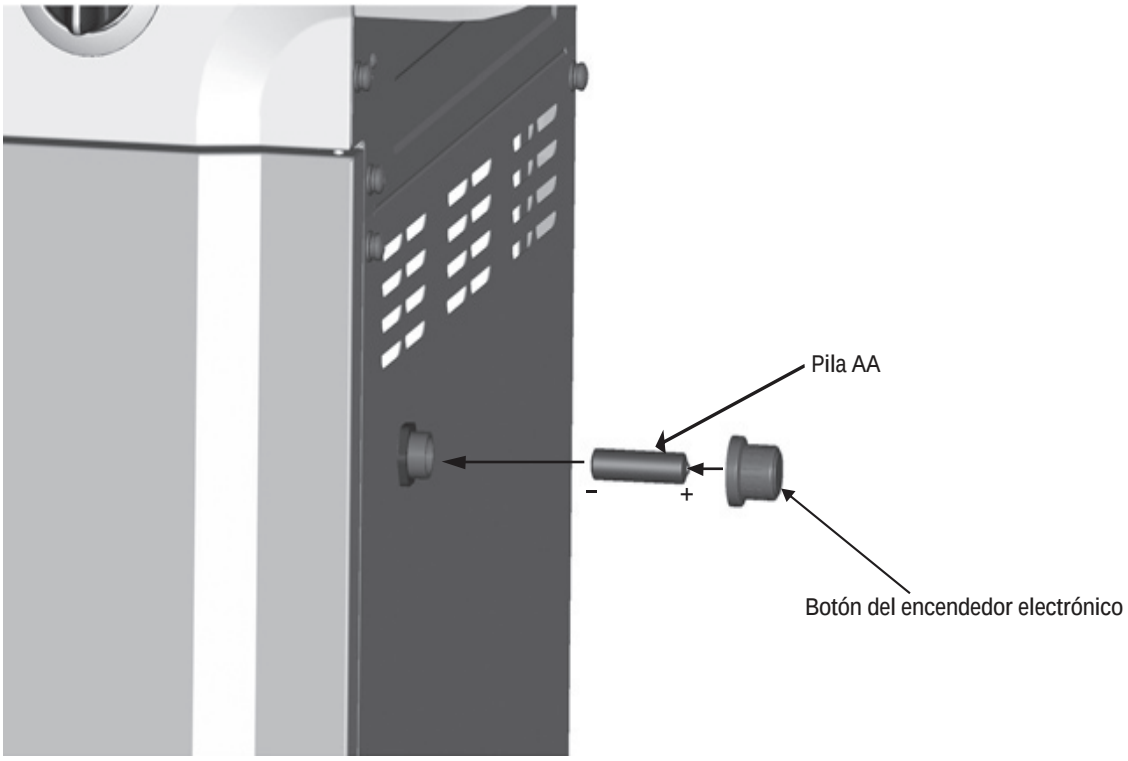
Rejilla para calentar alimentos armada





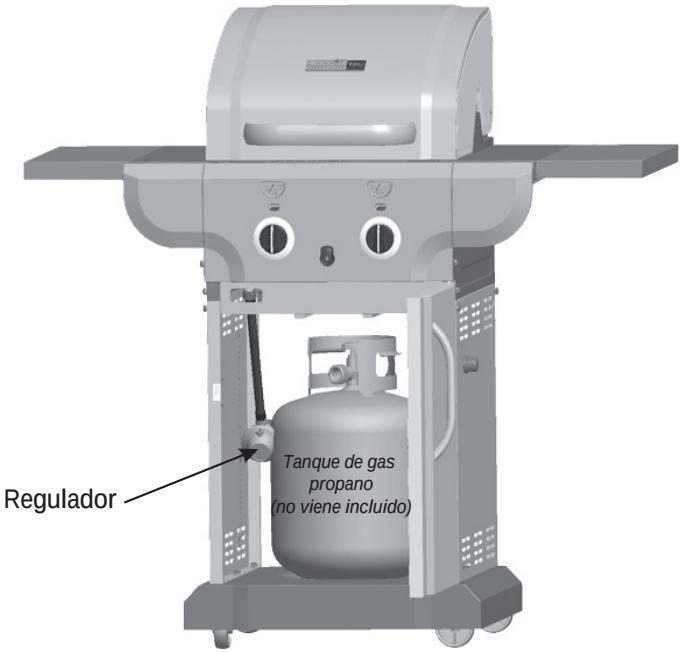
15

Desenrosque el botón del encendedor electrónico, ubicado en el panel del lado derecho del carrito. Coloque una pila AA en el módulo del encendedor, con el polo negativo (—) por delante.
Vuelva a colocar el botón.



16 EL TANQUE DE GAS SE VENDE POR SEPARADO. Llene el tanque y haga una prueba para detectar fugas, antes de conectarlo a la parrilla y al regulador (lea la sección de Uso y mantenimiento). Una vez que el tanque esté lleno y haya hecho la prueba contra fugas, colóquelo en el orificio de la repisa inferior. Verifique que la válvula del tanque quede orientada hacia la parte delantera de la parrilla. Con el tornillo para el tanque, fije éste debajo de la repisa inferior.
Antes de usar el aparato, lea las instrucciones para el *Control de la llama del quemador* y las instrucciones importantes de seguridad.

Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, transporte y almacenamiento.



CAUTION

Una vez que el tanque haya quedado instalado, la válvula del tanque debe quedar orientada hacia la parte delantera del carrito. Si no se instala correctamente el tanque, se puede dañar la manguera de gas durante el suministro, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio.

CASOS DE EMERGENCIA: Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas.	• Manguera dañada.	• Cierre el gas en el cilindro o en la fuente de los sistemas de gas natural. Si tiene todo tipo de desperfectos, pero no está quemada, cambie la válvula/la manguera/ el regulador. Si está quemada, deje de usar el producto hasta que un plomero haya investigado la causa y haya hecho las correcciones.
Fuga de gas del cilindro.	• Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso.	• Cambie el cilindro de gas.
Fuga de gas de la válvula del cilindro.	• Falla de la válvula del cilindro debida al mal uso o a falla mecánica.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.
Fuga de gas entre el cilindro y la conexión del regulador.	• Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Retire el regulador del tanque y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas *Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas* y *Cómo conectar el regulador al cilindro de gas*.
Sale fuego por el tablero de control.	• Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a *Los peligros naturales y la limpieza de la unidad del quemador*.
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	• Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, la bandeja para la grasa y toda otra superficie.

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección *Resolución de problemas del encendido electrónico*)	**PROBLEMAS DE GAS:**	
	• Está tratando de encender el quemador equivocado.	• Lea las instrucciones en el tablero de control y en la sección titulada *Uso y mantenimiento*.
	• El quemador no está conectado a la válvula de control.	• Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores.
	• Obstrucción en el quemador.	• Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección *Uso y mantenimiento*.
Continúa en la página siguiente.	• No hay flujo de gas.	• Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la *Caída repentina del flujo de gas*. • Para un asador equipado con el AUTO-CLEAN™ característica, asegúrese de que la AUTO-CLEAN™ válvula se ajusta a "Grill"
	• Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas.	• Cierre las perillas y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
	• La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas.	• Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas.
	PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD: • Electrodo agrietado o roto; salen “chispas de la grieta”.	• Cambie el (los) electrodo(s).
	• La punta del electrodo no está en la posición correcta.	Quemadores principales: • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8” a 1/4”. Ajústela si es necesario. Quemador lateral: • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8” a 3/16”. Ajústela si es necesario.
	• El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida.	• Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio.
	• Los cables están flojos o desconectados.	• Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable.
	• Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo.	• Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo.
	• Pila gastada.	• Cámbiela por una pila alcalina nueva, de tamaño AA.

Resolución de problemas

CASOS DE EMERGENCIA: Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas.	• Manguera dañada.	• Cierre el paso de gas desde el tanque Si la manguera está cortada o agrietada, cambie la válvula/la manguera/el regulador. Lea las secciones tituladas *Prueba para detectar fugas en un tanque de gas* y *Cómo conectar el regulador al tanque de gas*.
Fugas de gas del tanque de gas.	• Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso.	• Cierre la válvula del tanque de gas.
Fuga de gas de la válvula del tanque de gas.	•Falla de la válvula del tanque debida al mal uso o falla mecánica.	• Cierre la válvula del tanque de gas. Devuelva el tanque al proveedor de gas.
Fugas de gas entre el tanque de gas y la conexión del regulador.	• Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho.	• Cierre la válvula del tanque de gas. Retire el regulador del tanque y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas *Prueba para detectar fugas en un tanque de gas* y *Cómo conectar el regulador al tanque de gas*.
Sale fuego por el tablero de control.	• Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo parcial.	• Cierre las perillas de control y la válvula del tanque. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a *Los peligros naturales* y *Cómo limpiar la unidad del quemador*.
Resolución de problemas: Problema	**Causas probables**	**Medidas de prevención / solución**
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	• Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	• Cierre la válvula del tanque de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, taza / recipiente / bandeja para la grasa o toda otra superficie.
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor.	**PROBLEMAS DE GAS:* • El quemador no está conectado a la válvula de control. • Obstrucción en el quemador. • No hay flujo de gas. • Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas. • La tuerca de unión y la válvula del tanque no están bien conectadas.	• Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores. • Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección *Uso y mantenimiento*. • Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la *Caída repentina del flujo de gas*. • Cierre las perillas de control y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo. • Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas.
	PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD: • Electrodo agrietado o roto; salen “chispas de la grieta”. • La punta del electrodo no está en la posición correcta. • El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida. • Los cables están flojos o desconectados. • Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo.	• Cambie el electrodo. • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8” a 3/16”. Ajústela si es necesario. • Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio. • Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable. • Cambie el cable del encendedor.
AUTO-CLEAN™ (Si corresponde)	**Causas probables**	**Medidas de prevención / solución**
Temporizador no funciona (la luz verde no flash)	• Batería plana • Pilas instaladas incorrectamente	• Sustituir las pilas • Instale las pilas correctamente.
LED no se ilumina	• Batería plana	• Sustituir las pilas
LED no se ilumina	• LED rojo junto al símbolo de la batería se ilumina	• Preparar para sustituir a las pilas (NOTA: Limpieza ciclo funciona con una batería débil.

Resolución de problemas Encendido electrónico incorporado

Problema (encendido)	Causas probables	Procedimiento de revisión	Medidas de prevención / solución
SECCIÓN I No aparecen chispas en ningún electrodo cuando se gira las perillas de control del quemador a la posición ⚡; no se oye ningún ruido del módulo de chispas.	• La pila no está instalada adecuadamente.	• Revise la orientación de la pila.	• Instale la pila (verifique que los conectores “+” y “” estén orientados correctamente, con el polo “+” hacia arriba y el polo “” hacia abajo).
	• Pila gastada.	• ¿Es una pila usada?	• Cámbiela por una pila alcalina nueva, de tamaño AA.
	• La tapa de la pila no está instalada adecuadamente.	• Verifique que la tapa de la pila esté bien conectada.	• Quite la unidad de la tapa de la pila y vuelva a instalarla; verifique que esté bien conectada.
	• Módulo de chispas defectuoso.	• Si no se generan chispas con la pila nueva y las conexiones del cable están bien hechas, el módulo está defectuoso.	• Cambie la unidad del módulo de chispas.
SECCIÓN II No aparecen chispas en ningún electrodo cuando se gira las perillas de control del quemador a la posición ⚡; se oye ruido del módulo de chispas.	• Las conexiones del cable de salida no están bien hechas.	• ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida?	• Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.
	• La punta del electrodo no está en la posición correcta.	• ¿Están las puntas del electrodo orientadas en la dirección correcta? ¿Hay demasiado espacio libre?	Quemadores principales: • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8” a 3/16”. Ajústela si es necesario. Quemador lateral: • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8” a 3/16”. Ajústela si es necesario.
SECCIÓN III Hay chispas pero no en todos los electrodos y/o no a plena potencia	• Las conexiones del cable de salida no están bien hechas.	• ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida?	• Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.
	• El arco de la parrilla se forma lejos del (de los) quemador(es).	• Si es posible, observe la parrilla en un lugar oscuro. Haga funcionar el sistema de encendido y trate de detectar la formación del arco entre los cables de salida y el marco de la parrilla.	• Si se observan chispas que no sean del (de los) quemador(es), es posible que esté dañado el aislamiento de los cables. Cambie los cables.
	• Pila débil.	• Se forman todas las chispas, pero son débiles o lentas.	• Cambie la pila por una pila alcalina nueva, de tamaño AA.
	• Los electrodos están húmedos.	• ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y/o en los orificios de combustión?	• Use una toalla de papel para secar la humedad.
	• Los electrodos están agrietados o rotos, con "chispas en las grietas".	• Examine los electrodos para detectar grietas.	• Cambie los electrodos agrietados o rotos.

NOTAS

Please register your product online at:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECT ADA SU COBERTURA DE GARANTIA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ETRE AFFECTEE SI VOUS NE LE FAITES PAS. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

1 **First Name/Nombre/Prénom** **Initial/Inicial/Initiale** **Last Name/Apellido/Nom de famille**

Address (number and street)/**Dirección** (número y calle)/**Adresse** (numéro et rue) **Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt.**

City/Ciudad/Ville **State/Estado/Province** **Zip Code/Código Zip/Code postal**

2 **E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique**

If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.
Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.
Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name @ your host.com) *(Ejemplo: su nombre@su host.com)* *(Exemple : votre nom@votre hôte.com)*

3 **Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone**

4 **IMPORTANT!/¡IMPORTANTE!/IMPORTANT!**
Write Serial Number and Model Number in spaces below.
Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.
Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.

6 **Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat**

7 **Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin**

8 **Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat**
$ .00

5 **Your Gender/Sexo/Sexe :** 1. ☐ Male/Masculino/Masculin 2. ☐ Female/Femenino/Féminin

9 **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?
1. ☐ Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
3. ☐ Smoker/Ahumador/Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
5. ☐ Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6. ☐ Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7. ☐ Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuiseur/Friteuse
8. ☐ Other/Otro/Autre

Mail to: / Envíelo a:

Warranty Registration Department
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

10 **Attach copy of your sales receipt here**
Adjunte aquí la copia de su recibo de compra
Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefer not to receive these offers, please check here ☐.

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí ☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des of fres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces of fres spéciales, veuillez cocher ici ☐.

¡Gracias por su reciente compra a Char-Broil!

Registre su producto para recibir una oferta especial

www.charbroil.com/register

Visite nuestro sitio web para ver interesante información acerca de

- Productos
- Accesorios para asar
- Piezas de repuesto
- Respaldo confiable a nuestros clientes
- Deliciosas recetas
- Sugerencias de chefs expertos para asar
- Interesantes eventos y promociones
- Cómo compartir sus secretos al asar
- Visitar la tienda en línea
- ¡Y mucho más!

Char-Broil®

www.charbroil.com

¡Para todas sus necesidades al asar!